UNOLD®

EISMASCHINE GUSTO

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48845

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48845
Stand: September 2014 /nr

Copyright ©
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48845
Technische Daten ... 8
Symbolerklärung ... 8
Für Ihre Sicherheit ... 8
Vor dem ersten Benutzen ... 10
Beschreibung der Tasten ... 11
Eis zubereiten ... 11
Reinigen und Pflegen ... 14
Hinweise zu den Rezepten ... 14
Rezepte ... 15
Garantiebestimmungen ... 19
Entsorgung / Umweltschutz ... 19
Informationen für den Fachhandel ... 19
Service-Adressen ... 20
Bestellformular ... 81

Instructions for use Model 48845
Technical Specifications ... 21
Explanation of symbols ... 21
For your safety ... 21
Before using the appliance ... 23
Description of buttons ... 23
Making ice cream ... 24
Cleaning and care ... 26
Recipes: General information ... 26
Recipes ... 27
Guarantee conditions ... 29
Waste Disposal / Environmental Protection ... 29
Service ... 20

Notice d´utilisation Modèle 48845
Spécification technique ... 30
Explication des symboles ... 30
Pour votre sécurité ... 30
Avant la première utilisation ... 32
Description des touches ... 32
Préparer de la glace ... 33
Nettoyage et entretien ... 34
Informations générales pour la préparation de glace. ... 34
Recettes ... 35
Conditions de garantie ... 38
Traitement des déchets / Protection de l'environnement ... 38
Service ... 20

Gebruiksaanwijzing Model 48845
Technische gegevens ... 39
Verklaring van de symbolen ... 39
Voor uw veiligheid ... 39
Vóór het eerste gebruik ... 41
Beschrijving van de toetsen ... 41
IJs bereiden ... 42
Reiniging en onderhoud ... 43
Algemene opmerkingen ... 44
Recepten ... 44
Garantievoorwaarden ... 47
Verwijderen van afval / Milieubescherming ... 47
Service ... 20

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48845
Dati tecnici 48
Significato dei simboli 48
Per la vostra sicurezza 48
Prima del primo utilizzo 50
Descrizione dei tasti 50
Preparazione del gelato 51
Pulizia e cura 52
Ricette: Osservazioni generali 53
Ricette 53
Norme die garanzia 56
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 56
Service 20

Manual de instrucciones Modelo 48845
Datos técnicos 57
Explicación de símbolos 57
Para su seguridad 57
Antes del primer uso 59
Descripción de las teclas 59
Preparar helado 60
Limpieza y Cuidado 61
Recetas: Indicaciones generales 61
Recetas 62
Condiciones de Garantia 63
Disposición/Protección del medio ambiente 63
Service 20

Návod k obsluze Modelu 48845
Technické údaje 64
Vysvětlení symbolů 64
Všeobecné bezpečnostní pokyny 64
Před prvním použitím 66
Popis tlačítek 66
Příprava zmrzliny 66
Čištění a péče 68
Všeobecné pokyny 68
Recepty 69
Záruční podmínky 71
Likvidace / Ochrana životného prostředí 71
Service 20

Instrukcja obsługi Model 48845
Dane techniczne 72
Objaśnienie symboli 72
Dla bezpieczeństwa użytkownika 72
Przed pierwszym użyciem 74
Opis przycisków 74
Przygotowanie lodów 75
Czyszczenie i konserwacja 76
Informacje ogólne 77
Przepisy 77
Warunki gwarancji 80
Utylizacja / ochrona środowiska 80
Service 20

IHRE NEUE EISMASCHINE

IHRE NEUE EISMASCHINE

D **Ab Seite 8**

1	Transparenter Deckel Art-Nr. 4884501
2	Mischer Art-Nr. 4884504
3	Eisbehälter Art-Nr. 4884510
4	Kompressorgehäuse

GB **Page 21**

1	Transparent lid
2	Mixing arm
3	Ice cream bowl
4	Compressor housing

F **Page 30**

1	Couvercle transparent
2	Mixeur
3	Réservoir de glace
4	Boîtier du compresseur

NL **Pagina 39**

1	Transparente deksel
2	Roerwerk
3	Ijsreservoir
4	Compressor behuizing

I **Pagina 48**

1	Coperchio trasparente
2	Pala
3	Cestello per il gelato
4	Corpo compressore

E **Página 57**

1	Tapa transparente
2	Mecanismo agitador
3	Recipiente para helado
4	Carcasa del compresor

CZ **Strany 64**

1	Transparentní kryt
2	Míchadlo
3	Nádoba na zmrzlinu
4	Těleso kompresoru

PL **Strony 72**

1	Przezroczysta pokrywa
2	Mieszak
3	Pojemnik na lody
4	Obudowa sprężarki

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48845

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	180 W, 220–240 V~, 50 Hz
Fassungsvermögen:	2,0 Liter
Max. Füllmenge:	1.500 ml
Größe:	B/T/H ca. 42,5 x 28,5 x 26,2 cm
Gewicht:	Ca. 12,00 kg
Zuleitung:	Ca. 150 cm
Ausstattung:	Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor für kontinuierliche Kälte-Erzeugung, elegantes Edelstahl-Gehäuse, Menü-Taste für drei Funktionen: Mischen, Gefrieren, Mischen & Gefrieren, entnehmbarer eloxierter Eisbehälter, robuster Motor, für Dauerbetrieb geeignet, großes Display
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren

Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.

4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
8. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
9. Das Gerät sowie die Einsatzteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
10. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche.
11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
12. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
13. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
14. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
15. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Eisbehälter sollte zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
16. Füllen Sie die Zutaten für das Eis immer in den entnehmbaren Eisbehälter, nie direkt in die Mulde der Eismaschine.
17. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Eisbehälter!
18. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in den Behälter greifen. Es besteht Verletzungsgefahr!
19. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
20. Während des Betriebs müssen die Lüftungsschlitze am Kompressorgehäuse frei sein.
21. Drücken Sie die Power-Taste nicht zu oft hintereinander. Es müssen mindestens fünf Minuten vor erneutem Drücken vergangen sein, um Schäden am Kompressor zu vermeiden.

22. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
23. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände im Eisbehälter. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwenden Sie Kunststoff- oder Holzschaber, um das fertige Eis aus dem Behälter zu nehmen.
24. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.
25. ACHTUNG: bitte nur Lebensmittel in den Behälter einfüllen.

Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!

Achten Sie beim Auspacken und Entfernen der Verpackung darauf, dass das Gerät nicht um mehr als 45° gekippt wird, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.

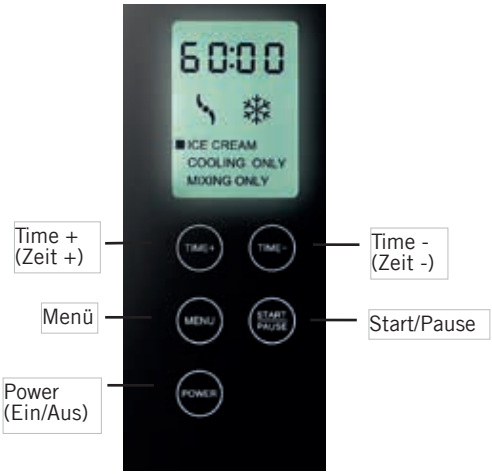
Lassen Sie das Gerät nach dem Auspacken bitte mindestens 2 Stunden am endgültigen Standort stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Kühlmittel im Gerät muss sich erst absenken, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsteile von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Lassen Sie das Gerät nach dem Auspacken bitte mindestens 2 Stunden am endgültigen Standort stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Kühlmittel im Gerät muss sich erst absenken, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.
3. Vor dem ersten Benutzen müssen alle herausnehmbaren Teile, außer das Kompressorgehäuse (4), mit warmem Wasser ausgespült werden.
4. Das Gehäuse und die Aussparung für den Eisbehälter mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen.
5. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

BESCHREIBUNG DER TASTEN



Taste „Power“
Wenn der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, befindet sich das Gerät im Stand-by-Modus. Im Display erscheint „00“. Drücken Sie die Power-Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und im Display erscheint „00:00“ Um das Gerät während des Betriebes auszuschalten, drücken Sie ebenfalls auf diese Taste.

Taste „Menü“
Mit dieser Taste wählen Sie zwischen den drei Zubereitungs-Varianten „Mischen & Gefrieren“, „Gefrieren“ oder nur „Mischen“. Wenn Sie, während das Gerät in Betrieb ist, auf diese Taste drücken, geht das Gerät in die Ausgangs-Einstellung zurück.

Taste „Time +“
Hiermit wird die Zeit in 1-Minuten-Schritten verlängert. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, läuft die Zeit durchgehend.

Taste „Time -“ Hiermit wird die Zeit in 1-Minuten-Schritten verkürzt. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, läuft die Zeit durchgehend. Die Mindest-Zubereitungszeit beträgt 5 Minuten, kürzere Zeiten lassen sich nicht einstellen.

Taste „Start/Pause“
Hiermit wird das jeweils ausgewählte Programm gestartet. Die Programme lassen sich über diese Taste auch unterbrechen. Wenn Sie das Programm unterbrechen, läuft die voreingestellte Zeit nicht weiter. Sobald Sie die Taste START/PAUSE wieder betätigen, arbeitet das Gerät weiter. **Hinweis**: Wenn der Zubereitungsvorgang nicht innerhalb von 20 Minuten wieder aufgenommen wird, schaltet sich das Gerät aus. Sie müssen dann erneut die Taste „Power“ drücken und alle Eingaben erneut vornehmen. Drücken Sie die diese Taste nicht zu oft hintereinander. Es müssen mindestens 5 Minuten vor erneutem Drücken vergangen sein, um Schäden am Kompressor zu vermeiden.

EIS ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie die Zutaten für das Eis gemäß Rezept vor. Wenn es sich um Eismassen handelt, die vorher gekocht werden müssen, erledigen Sie dies am Vortag, damit die Masse gut abkühlen kann.
2. Kühlen Sie die vorbereitete Eismasse bzw. die benötigten Zuta-

ten auf Kühlschranktemperatur von ca. 6–8 °C.

3. Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung pürieren, Obststücke erst gegen Ende der Zubereitungszeit zufügen.
4. Alkohol sparsam dosieren und erst zum Ende der Gefrierzeit zugeben, weil Alkohol die Gefrierzeit verlängert.
5. Füllen Sie die gekühlten Zutaten in den entnehmbaren Eisbehälter. Achten Sie darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten. Der Eisbehälter darf zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich das Eis durch den Gefriervorgang und die untergearbeitete Luft ausdehnt.
6. Setzen Sie den entnehmbaren Eisbehälter (3) in die entsprechende Mulde des Kompressorgehäuses (4) ein. Stellen Sie sicher, dass der Behälter eingerastet ist, nur so kann das Gerät später eingeschaltet werden.
7. Setzen Sie den Mischer (2) exakt auf die am Boden des Eisbehälters (3) hochstehende Welle.
8. Setzen Sie den Deckel (1) auf den Eisbehälter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Deckel einrastet. Über die Deckelöffnung können Sie später noch weitere benötigte Zutaten einfüllen.
9. Den Gerätestecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50 Hz) stecken, im Display blinkt nun „00“.
10. Schalten Sie das Gerät am POWER-Schalter ein.
11. Das Display leuchtet auf, die Zeiteinstellung blinkt „00:00“ und alle drei Zubereitungsvarianten werden angezeigt. Hinweis: Nach einigen Sekunden wird die Display-Beleuchtung wieder deaktiviert.
12. Sie können nun über die Taste MENÜ das gewünschte Programm auswählen. Das jeweilige Programm wird durch ein Symbol und den entsprechenden Text im Display angezeigt.
13. Folgende Programme stehen zur Verfügung:

Symbol	Programm	Display
	Mischen und Gefrieren	Ice Cream
	Gefrieren	Cooling only
	Mischen	Mixing only

Mischen und Gefrieren

Für die normale Eiszubereitung, auf 60:00 Minuten voreingestellt.
Sie können über das Drücken der Tasten TIME + und TIME - die gewünschte Zubereitungszeit selbst auswählen. Dies ist in 1-Minuten-Schritten zwischen 60 und 5 Minuten möglich.

Gefrieren

Falls das Eis nach Programmende noch nicht die gewünschte Festigkeit hat, können Sie es mit diesem Programm für maximal 60 Minuten nachfrieren lassen. Über die Tasten Time + und Time – ist eine entsprechende Zeitwahl im Rahmen von 60 bis 5 Minuten möglich. Als Standardeinstellung sind 30 Minuten vorgegeben.

Mischen

Falls die Zutaten vor dem Programmstart gleichmäßig vermischt werden sollen, wählen Sie bitte vor der Eiszubereitung diesen Programmschritt. Die Zutaten werden maximal 60 Minuten gemischt. Über die Tasten Time + und Time – ist eine entsprechende Zeitwahl im Rahmen von 60 bis 5 Minuten möglich. Als Standardeinstellung sind 10 Minuten vorgegeben.

14. Drücken Sie nun die Taste START/PAUSE. Das Gerät beginnt mit dem Rühren bzw. Kühlen der Zutaten.
15. Im Display wird die verbleibende Zeitdauer angezeigt.
16. Während des Betriebs können Sie die Betriebsdauer verlängern, indem Sie auf die Taste „TIME +“ drücken und die Zeit in Schritten von jeweils einer Minute bis maximal 60 Minuten verlängern. Über die Taste „TIME -“ verkürzen Sie die Laufzeit.
17. Achtung: wenn Sie sich für ein Programm entschieden haben, können Sie dieses während der Laufzeit des Programmes wechseln, indem Sie mindestens 3 Sekunden auf die Taste MENÜ drücken.
18. Danach können Sie wie oben beschrieben, ein neues Programm auswählen.
19. Die Programme lassen sich über die Taste START/PAUSE auch unterbrechen. Wenn Sie das Programm unterbrechen, läuft die voreingestellte Zeit nicht weiter. Sobald Sie die Taste START/PAUSE wieder betätigen, arbeitet das Gerät weiter.
20. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab und es ertönt ein Signalton. Das Display zeigt 0:00 an.
21. Wenn die Eiscreme nicht innerhalb von 10 Minuten nach dem Ertönen des Fertig-Signals entnommen wird, schaltet sich die automatische Kühlfunktion in den Programmen Mischen & Gefrieren bzw. Gefrieren für maximal eine Stunde zu, sofern in dieser Zeit keine andere Taste gedrückt wird.
22. Hinweis: Die Eismaschine ist so konstruiert, dass der Motor ab einer gewissen Konsistenz der Eismasse stehen bleibt, um Schäden am Motor zu vermeiden. Dies stellt keinen Defekt am Gerät dar, bei Bedarf können Sie die Eismasse dann z. B. nochmals nachfrieren lassen.

Eiscreme entnehmen

23. Schalten Sie vor dem Entnehmen der Eiscreme das Gerät am POWER-Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
24. Nehmen Sie den transparenten Deckel ab.
25. Entnehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gerät.
26. Ziehen Sie den Mischer vorsichtig aus dem Eisbehälter.
27. Füllen Sie das Eis in einen geeigneten Behälter um. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder spitzen Gegenstände, sondern Kunststoff- oder Holzlöffel, um den Eisbehälter nicht zu beschädigen. Wir empfehlen Teigschaber aus Silikon.
28. Auf Wunsch können Sie direkt im Anschluss erneut Eis zubereiten. Starten Sie hierzu wieder mit Punkt 1.
29. Tipp:
    Wenn Sie z. B. Fruchteis oder Sorbet zubereiten, entnehmen Sie am Ende des Programmablaufs sofort den Eisbehälter, füllen Sie das Eis in einen tiefkühlgeeigneten Behälter und stellen Sie diesen Behälter für max. 15 Minuten in den Gefrierschrank, um das Eis vollständig durchzufrieren. Andernfalls ist dieses Eis zwar außen sehr fest gefroren, innen aber ggf. noch leicht flüssig.

REINIGEN UND PFLEGEN

Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

1. Reinigen Sie das Gerät niemals mit oder unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Insbesondere dürfen der Motor und der Kompressor nicht mit Wasser in Berührung kommen.
2. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
3. Die entnehmbaren Teile können Sie in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet. **Achten Sie bitte darauf, den Eisbehälter nicht in Wasser einzutauchen.**
4. Wischen Sie das Kompressorgehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
5. Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen mit einem weichen Tuch gut ab.
6. Achtung: Bevor Sie die Eismaschine erneut verwenden, stellen Sie bitte aus hygienischen Gründen sicher, dass alle Teile gründlich gesäubert und trocken sind.

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Nachstehend finden Sie allgemeine Hinweise zur Zubereitung von Eis sowie einige Grundrezepte. Im Buchhandel erhalten Sie außerdem zahlreiche Bücher zur Herstellung von Eiscreme. Bei unserem Kundendienst erhalten Sie ebenfalls ein Rezeptbuch (Artikel-Nr. 88740) Bitte passen Sie die in den Rezepten genannten Mengen an die maximale Füllmenge des Eisbehälters an.

Das Eis schmeckt frisch am besten. Selbstgemachtes Eis enthält keine Konservierungsstoffe und ist daher für den sofortigen Gebrauch bestimmt.

Möchten Sie die Eiscreme jedoch länger aufbewahren, sollten Sie der Masse 20 g Eisbasis zufügen. Eisbasis verhindert, dass sich die Wasserkristalle wieder zusammenziehen und das Eis „splitterig“ wird. Eisbasis erhalten Sie z. B. bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900
Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Verwenden Sie für Fruchteis nur vollreife Früchte.
Obststücke oder Beeren erst am Schluss durch die Deckelöffnung beifügen.
Verwenden Sie nur sehr frische Eier.
Sie können Milch durch Sahne ersetzen oder Sahne durch Milch.
Je mehr Sahne verwendet wird, desto cremiger wird die Eismasse.
Zucker kann durch Honig, Sirup oder Süßstoff (Süßstoff nicht bei Softeis) ersetzt werden.
Milch kann durch Sojamilch ersetzt werden.
Wenn Sie festes Eis wünschen, stellen Sie die Eismasse für 15 bis 30 Minuten in das Eisfach Ihres Kühlschranks, bevor Sie es in den Eisbehälter füllen oder stellen Sie eine längere Betriebszeit ein.
Achten Sie darauf, dass die Eismasse mindestens kühlschrankkalt ist, bevor Sie diese in den Eisbehälter füllen. Je kälter die Masse ist, desto kürzer ist die Zubereitungszeit (ca. 30 Minuten). Eis verliert nach kurzer Zeit an Geschmack und Qualität.

Stellen Sie das Eis zum längeren Aufbewahren bitte nie im Eisbehälter des Geräts in das Eisfach, sondern füllen Sie es in einen geeigneten Behälter mit Deckel.
Das Eis kann kurze Zeit im Gefrierfach oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche. Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.

SOFTEIS

Grundrezept Softeis
700 ml Sahne, 120 g Bienenhonig, 4 Eigelb, 2 Eier, 2 Prisen Salz
Alle Zutaten direkt vor dem Frieren verrühren, in den Behälter geben und zu Softeis verarbeiten. Nach Wunsch Geschmackszutaten zufügen.

Vanille-Softeis
700 ml Sahne, 1 aufgeschlitzte Vanilleschote, 120 g Bienenhonig, 2 Eigelb, 2 Eier, 2 Prisen Salz

Sahne, Vanilleschote und Honig am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Schokoladen-Softeis
700 ml Sahne, 80 g Vollmilchschokolade, 80 g Zartbitterschokolade, 2 Eigelb, 2 Eier, 2 Prisen Salz
Sahne und Schokolade am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eisbereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Himbeer-Softeis
500 ml Sahne, 1 P. Vanillinzucker, 120 g Bienenhonig, 2 Eigelb, 2 Eier, 2 Prisen Salz, 250 ml pürierte Himbeeren
Sahne, Vanillezucker und Honig verrühren. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei, das Salz und das Himbeerpüree unterheben.

SAHNEEIS

Sahneeis wird aus Milch, Sahne, evtl. Eigelb, Zucker und anderen Zutaten hergestellt. Erst durch das ständige Rühren während des Gefrierens erhält es seine cremige Konsistenz.

Grundrezept Vanilleeis
350 ml Milch, 550 ml Sahne, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 4 Eigelb, 6 EL Zucker
Milch und Sahne erhitzen, Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Milch geben, ebenso das Salz. Eigelb mit Zucker verrühren, die warme Milch langsam zugießen und alles miteinander verrühren. Die Masse 24 Std. im Kühlschrank kühlen, dann in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
TIPP: Für Kinder zum Schluss 1 EL Smarties oder Gummibärchen einrühren.

Schnelles Vanilleeis
250 ml Milch, 700 ml Sahne, 1 Ei, 8 EL Zucker, 1-2 Pck. Vanillezucker
Alle Zutaten gut miteinander verrühren und vermischen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Grundrezept Schokoladeneis
je 1 Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade, 600 ml Sahne, 140 ml Milch, 2 Eier
Schokolade mit Milch und Sahne aufkochen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Danach 1 Ei unter die Masse rühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten
.

Schnelles Schokoladeneis
300 ml Schokoladensirup, 2 Eier, 300 ml Sahne, 300 ml Milch
Alle Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Mokka-Eis
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, jedoch vor dem Weiterverarbeiten 2-3 EL lösliches Mokka- oder Espressopulver in der heißen Milch auflösen. Gegen Ende des Gefriervorgangs 1-2 EL Kaffeelikör zufügen.

Amaretto-Eis
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten. 250 g Amaretti mit 2-3 EL Amaretto vermischen und gegen Ende der Gefrierzeit zufügen.

Walnusseis
150 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamelisieren, 150 g gehackte Walnüsse zufügen und gut vermischen. Auf einer geölten Platte abkühlen lassen. Krokant hacken.
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, dabei den Zucker durch Waldhonig ersetzen. Gegen Ende des Gefriervorgangs den gehackten Nusskrokant zufügen.
TIPP: Walnüsse durch Kürbiskerne ersetzen, mit 1 EL Kürbiskernöl würzen.

FRUCHTEIS

Fruchteis besteht aus pürierten Früchten mit Zugabe von Zucker, Sahne, Joghurt und evtl. Eiweiß. Damit Fruchteis geschmeidig wird, muss es während des Gefrierens ständig gerührt werden.

Grundrezept
550 g pürierte Früchte, 2 EL Zitronensaft, 125-150 g Zucker, 2 EL Eiweiß, 250 ml Sahne
Fruchtpüree mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, unter das Fruchtpüree heben. In der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
Bei der Verwendung von Dosenobst kann auf die Zugabe von Zucker verzichtet werden.

Joghurtfruchteis
500 g beliebige Beeren- oder Steinfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Kirschen usw.), 1 Spritzer flüssiger Süßstoff, 500 ml Joghurt natur, 6 EL Sahne
Zubereitung wie unter Erdbeereis beschrieben.

Grundrezept Erdbeereis
500 g Erdbeeren, 3–4 EL Zucker, 350 ml süße Sahne, 50 ml Milch
Erdbeeren mit allen Zutaten fein zerkleinern und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Schnelles Joghurtfruchteis
Verarbeiten Sie einfach 750 ml Fruchtjoghurt (4,5 % Fettgehalt).

Mango-Kokos-Eis
2 reife Mango, 350 g Naturjoghurt, 200 ml Kokosmilch, 2–3 EL Zucker, 2–3 EL Kokosraspeln
Mango schälen, Kern entfernen und pürieren, mit den übrigen gekühlten Zutaten in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

SORBET

Sorbet können Sie aus fast allen Obstsorten oder Fruchtsäften herstellen, z. B. aus Himbeeren, Aprikosen, Melonen, Kiwis usw. Sorbets müssen nicht süß sein und als Nachtisch serviert werden. Als Zwischengang in einem Menü bietet sich z. B. ein Tomaten- oder Campari-Orangensorbet an. Besonders köstlich ist es, wenn Sie eine Kugel Sorbet in einem Glas Sekt servieren.

Grundrezept
600–700 ml pürierte Früchte/Fruchtsaft, 75–100 g Zucker (je nach Geschmack und Obstsorte), 1–2 EL Eiweiß verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
Zum Verfeinern kann 1 EL Likör, Cognac, Himbeergeist usw. zugegeben werden.
Bei Verwendung von Dosenobst wie z. B. Ananas muss in der Regel kein Zucker mehr zugegeben werden.

Erdbeersorbet
500 g Erdbeeren, 2 TL Zitronensaft, 2 EL Eiweiß, 4–5 EL Zucker, 200 ml Apfelsaft
Zutaten pürieren und zu Sorbet verarbeiten.

Campari-Orangen-Sorbet
650 ml Orangensaft, 125 ml Campari, 1–2 EL Eiweiß, Zucker nach Geschmack
In der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als erfrischende Vorspeise servieren.

Cassis-Sorbet
650 ml Püree aus schwarzen Johannisbeeren, Saft 1 Zitrone, 100 g Zucker, 2 cl Crème de Cassis, 1 Eiweiß
Püree durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft, Zucker und Likör mischen, Eiweiß unterheben und zu Sorbet verarbeiten.

Holunderblütensorbet
600 ml Wasser, 250 g Puderzucker, 8–10 Holunderblütendolden, 1 Zitrone, 1 Eiweiß
Zucker mit Wasser aufkochen. Holunderblüten waschen, trocken schütteln und im nicht mehr kochenden Zuckersirup ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen. Zitrone auspressen und Saft zugeben. Holundersirup abkühlen lassen. Den kalten Holundersirup zusammen mit dem Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten. Mit Früchten der Saison (z. B. Johannisbeeren, Erdbeeren) und frittierten Holunderblüten servieren.

Champagner-Basilikum-Sorbet
1 Bund Basilikum, 125 g Zucker, 250 ml trockener Weißwein, 125 ml Champagner oder Sekt, Saft von 1 Zitrone, 1 Eiweiß
Gewaschene Basilikumblätter in 100 ml Weißwein pürieren (mit dem ESGE-Zauberstab®) und ½ Std. ziehen lassen. Zucker mit restlichem Weißwein aufkochen. Basilikumwein durch ein feines Sieb gießen, mit abgekühltem Zuckersirup, Champagner, Zitronensaft, Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als Vorspeise oder Zwischengang servieren.
TIPP: Ohne Basilikum und mit etwas mehr Zucker ein erfrischender Nachtisch.

PARFAIT

Die Grundlage für ein Parfait besteht aus Eigelb und Zucker, die im Wasserbad cremig aufgeschlagen werden und mit weiteren Zutaten und Sahne zu einem cremigen Eis weiterverarbeitet werden.

Apfel-Calvados-Parfait

400 g Apfel, 1 Zitrone, 3,5 EL Calvados, 1 Ei, 2 Eigelb, 100 g Zucker, 300 ml Sahne

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen. 1 EL Apfelwürfel abnehmen, den Rest mit 1-2 EL Wasser weich kochen, pürieren. Eier und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Apfelpüree unterheben und Masse abkühlen lassen. Sahne steifschlagen und unterheben. In der Eismaschine zu cremigem Eis gefrieren. Kurz vor Ende der Gefrierzeit die Apfelwürfel und den Calvados zugeben.

Mit Cassis- oder Brombeersauce servieren.

Praliné-Parfait

75 g Zucker, 100 ml Wasser, 3 Eigelb, 1 P. Vanillinzucker, 1–2 Msp. geriebene Orangenschale, 100 g Kuvertüre, 80 g Nougat, 2–3 EL Kakaolikör oder Rum, 330 ml Sahne

Zucker mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Eigelb mit Zuckerwasser, Vanillinzucker und Orangenschale im Wasserbad cremig aufschlagen. Kuvertüre und Nougat im Wasserbad schmelzen und mit der Eigelbmasse vermischen, Likör oder Rum zufügen. Steif geschlagene Sahne unter die abgekühlte Masse heben und in der Eismaschine zu cremigem Parfait verarbeiten.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Eismaschine 48845 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 28.5.2013
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 46 46 01 881
E-Mail obchod@befree.cz

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	4884510	Ersatz-Eisbehälter		
	4884504	Ersatz-Mischer		
	4884501	Transparenter Deckel		
	887509	Portionierlöffel		

Preise nur gültig bei Bestellungen direkt aus Deutschland. Bei Bestellungen aus anderen Ländern wenden Sie sich bitte direkt an unseren Kundenservice oder Ihren Händler. Preise verstehen sich inkl. Versand und gesetz. MwSt.